



# Mittagessen



Tagesteller CHF 18.—  
Kleiner Tagesteller CHF 13.—

Suppe und / oder Salat CHF 4.—  
Dessert CHF 4.—

Tag	Menu	Vegetarisches Menu	Wochen Menu
<b>Montag</b> 22. November 2021	Gebackener Fleischkäse Senfrahmsauce Hörnli an Butter Rosenkohl *** Kokosmousse	Käseplätzli Senfrahmsauce Hörnli an Butter Rosenkohl *** Kokosmousse	<p>Rassiger Rehpfeffer "Jäger Art" Gebratene Spätzli Rotkraut und Rosenkohl</p>
<b>Dienstag</b> 23. November 2021	Geschnetzelte Kalbsleberli "Provençale" Knusprige Rösti Glasierte Rüepli *** Fruchtsalat	Spiegelei Knusprige Rösti Glasierte Rüepli *** Fruchtsalat	
<b>Mittwoch</b> 24. November 2021	Geräuchertes Rippli, Grüner Speck mit Senf Dampfkartoffeln Rahmsauerkraut *** Pfirsich-Aprikosencreme	Gemüsestrudel Dampfkartoffeln Rahmsauerkraut *** Pfirsich-Aprikosencreme	
<b>Donnerstag</b> 25. November 2021	Rindfleischvogel Rotweinsauce Polenta Bramata Ratatouille *** Cremeschnitte	Veganer Burger Rotweinsauce Polenta Bramata Ratatouille *** Cremeschnitte	
<b>Freitag</b> 26. November 2021	Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Mandeln (Deutschland) Reis an Butter Rahmspinat *** Traubencreme	Omelette mit Kräuter Reis an Butter Rahmspinat *** Traubencreme	
<b>Samstag</b> 27. November 2021	Pouletragout mit Orangen und Marsala Kartoffelstock Fenchel *** Tirami-Su	Tofuragout mit Orangen und Marsala Kartoffelstock Fenchel *** Tirami-Su	
<b>Sonntag</b> 28. November 2021	Kalbsschnitzel Morchelrahmsauce Pommes Duchesse Gemüseduo *** Ovomaltinenmousse	Gemüseschnitzel Morchelrahmsauce Pommes Duchesse Gemüseduo *** Ovomaltinenmousse	